Špagety Carbonara IV

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kvalitní špagety 400 g
- Libová slanina nebo domácí uzený bůček 200 g
- Parmazán 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 50 g
- Žloutky 4 ks
- Smetana ke šlehání 60 ml
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do velkého hrnce dám vařit vodu a hodně ji osolím. Jakmile začne voda vařit, vložím do ní špagety a vařím je na skus podle návodu na obalu.

2. Mezitím si nakrájím najemno slaninu, nastrouhám parmazán a rozmáčknu česnek plochou nože. Potom si ve velké pánvi rozehřeju máslo a vsypu do něj slaninu a česnek. Slaninu nechám na středním ohni vysmahnout dozlatova. Česnek vyndám a vyhodím.

3. Pánev udržuju jen na úplně malém plameni. Vyndám vařené těstoviny kleštěmi nebo je sliju, ale vodu, ve které se vařily, nevyliju. Těstoviny přidáme do pánve. Žloutky prošlehám v misce s většinou sýru a smetanou. Pánev s těstovinami sundám a přiliju k nim vaječnou směs.

4. Promíchávám těstoviny dvěma vidličkami, občas je zdvihnu, aby se rovnoměrně obalily vaječnou směsí. Pak přidám pár lžic vody, ve které se těstoviny vařily - omáčka musí být vláčná a hladká. Těstoviny naservíruju na talíř, opepřím je a posypu zbylým parmazánem.